

6. DAFTAR PUSTAKA

Adhi, M. (2005). Evaluasi Produk Puding Gelatin Berbasis Susu Kedelai berdasarkan Sifat Fisikokimia dan Sensorik. Universitas Katolik Soegijapranata. Semarang.

Alan, H.V. & P. S. Jane. (1995). Meat and Meat Product Technology Chemistry and Microbiology. Chapman & Hall. London.

Angka, S. L. & M. T. Suhartono. (2000). Bioteknologi Hasil Laut. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

Anonim. (2002). Bahan Tambahan Makanan. Republika.

Anonim. (2004). Bakso Daging. Pikiran Rakyat.

Anonim. (2005). Agar Tak Salah Memilih Bakso. Republika.

Arief, Y. F. S. (2003). Pengaruh Tingkat Penggunaan Tepung Tapioka Terhadap Kadar Protein dan Organoleptik Bakso Ayam. Universitas Brawijaya. Malang.

Astawan, M. (2004). Agar-Agar Pencegah Hipertensi dan Diabetes. Kompas Ciber Media.

Astawan, M. & M. W. Astawan. (1988). Teknologi Pengolahan Pangan Hewani Tepat Guna. Akademika Pressindo. Bogor.

Atlas, R. M. (1984). Microbiology Fundamentals and Applications. Macmillan Publishing Company. New York.

Bennion, M & O. Hughes. (1975). Gelatin Introductory Foods. Macmillan Publishing Co, Inc. New York.

Choi, S. S. & J. M. Regenstein. (2000). Physicochemical and Sensory Characteristic of Fish Gelatin. Journal of Food Science, volume 65, nomor 2.

de Man, J. M. (1997). Kimia Makanan. Institut Teknologi Bandung. Bandung.

Gunawan, B. (2005). Studi tentang Manfaat Rumpuk Laut (*Euchema cottonii*) dalam Meningkatkan Nilai Kandungan Serat dan Yodium pada Mie Basah. Universitas Jenggala. Sidoarjo.

Hadiwiyoto, S. (1983). Hasil-Hasil Olahan Susu, Ikan, Daging, dan Telur. Liberty. Yogyakarta.

Hardman, T. M. (1989). Water and Food Quality. Department of Chemistry, University of Reading, UK Elsevier Applied. New York.

Hermanianto, J. (2001). Gelatin, Keajaiban dan Resiko Kehalalan. Republika.

Kartika, B. (1992). Petunjuk Evaluasi Produk Industri Hasil Perikanan. PAU Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.

Laenggeng, A. H & Giman. (2005). Pemanfaatan Rumpuk Laut dalam Meningkatkan Kandungan Yodium dan Serat pada Pembuatan Tahu. Universitas Tadulako. Palu.

Lewis, M. J. (1987). Physical Properties of Food and Food Processing System. Ellis Horwood Series in Food Science and Technology. England.

Meiners, A. L; K. Kreiten & H. Joike. (1994). Silesia Confiserie Manual No.3. Silesia-Essenzenfabrik Gerhard Hanke, Abt. West Germany.

Ningsih, D; M. Sulistyowati; S. Wasito; K. Widiyaka & S. Mugiyono. (2003). Pembuatan Bakso Daging Sapi dengan Variasi Penggunaan Tepung Tapioka dan Sodium Tripoliphosphat (STPP). Fakultas Peternakan Unsoed. Purwokerto.

Parker, R. (2003). Introduction to Food Science. Thomson Learning, Inc. USA.

Pearson, A. M & T. R. Dutson. (1987). Advances in Meat Research, Volume 3. An Avi Book Van Nostrand Reinhold Company, Inc. New York.

Potter, N. N. (1978). Food Science Third Edition. AVI Publishing Company, Inc. USA.

Prakongpan, T; A. Nitithamyong & P. Luangaituksa. (2002). Extraction and Application of Dietary Fiber and Cellulose from Pineapple Cores. Journal of Food Science, volume 67, nomor 4. Institutes of Food Technologists.

Price, J. F. & B. S. Schweigert. (1971). The Science of Meat and Products. W.H. Freeman and Company. San Fransisco

Purnomo, H. (2006). Mempelajari Pengaruh Penambahan Air Bleng dan Suhu Pemasakan terhadap Kualitas Bakso Daging Sapi. Universitas Brawijaya. Malang.

Purnomo, H. & S. Surjoseputro. (1998). Pengaruh Penambahan Kombinasi Tepung Tapioka dan Tepung Lupin terhadap Kualitas Bakso Ikan Tenggiri. Universitas Katolik Widya Mandala. Surabaya.

Resurreccion, A. V. (1998). Consumer Sensory Testing for Product Development. Aspen Publisher, Inc Maryland. USA.

Sediadi, A. & U. Budiardjo. (2000). Rumput Laut Komoditas Unggulan. PT Gramedia Widiasarana Indonesia. Jakarta.

Sharma, J. L. & S. Charaili. (1998). A dictionary of Food and Nutrition. CBS Publisher and Distributors. New Delhi.

SNI (Standar Nasional Indonesia) 01-3818-1995. Bakso Daging. Dewan Standarisasi Nasional. Jakarta.

Soeparno, 1994. Ilmu dan Teknologi Daging. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.

Sudarmadji, S; B. Haryono & Suhardi. (1996). Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty. Yogyakarta.

Syarief, R. & H. Halid. (1993). Teknologi Penyimpanan Pangan. Arcan. Jakarta.

Tobing, R. B. F. (2003). Menabur Benih Menuai Hasil. Patmos. Jakarta.

Utomo, A. R. (2005). Model Matematika Kinetika Perubahan Kualitas Bakso selama Penyimpanan (Suhu Penyimpanan). Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.

Wibowo, S. (1995). Pembuatan Bakso Ikan dan Bakso Daging. Panebar Swadaya. Jakarta.

Winarno, F.G. (1993). Pangan : Gizi, Teknologi, dan Konsumen. Gramedia. Jakarta.

Winarno, F. G. (2004). Kimia Pangan dan Gizi. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Yuanita, L. (2006). Obat Bakso STPP Food Grade. Jawa Pos.